



Evento	Salão UFRGS 2014: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS – FINOVA
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Avaliação da incorporação de resíduo seco do processo de malteação em massas alimentícias
Autor	DEBORA TOROK
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

No processo de malteação da cevada para a produção de cerveja, ocorre a germinação da semente com o desenvolvimento de acróspório e radículas, os quais são eliminados e secos, formando o resíduo seco de malte. Esse resíduo contém excelente valor nutricional, sendo rico em proteínas, fibras, cinzas e possuindo baixo teor de lipídeos e umidade. Por ser considerado um rejeito industrial, a radícula tem baixo custo de venda e não possui destino nobre, sendo normalmente utilizada para a produção de ração animal. Diante do crescimento da procura do consumidor por produtos com melhor qualidade nutricional, esse resíduo se mostra com grande potencial para a produção de alimentos nesse segmento. Desta forma, estudos tecnológicos que visam a apropriada utilização deste resíduo são necessários para alavancar a sua utilização como componente funcional na indústria de alimentos. Assim, o objetivo do presente estudo foi a avaliação da incorporação do resíduo seco de malte em massas alimentícias frescas e secas, visando a redução do custo de produção e o aumento do valor nutricional do produto. A pesquisa foi realizada através da adição de 5% e 10% do subproduto na farinha de trigo utilizada para a produção de massas alimentícias. As massas foram avaliadas através de análises de proteínas, fibras, cinzas, umidade, lipídios e carboidratos, além de análises dos parâmetros de cocção, cor e tempo de secagem. Os resultados mostraram que houve um aumento da sedimentação na água de cocção das massas secas comparado às massas frescas, porém essa perda foi inferior a 12%, o que de acordo com Hoseny (1999), classifica as massas frescas e secas com 5% e 10% de adição de radícula, como de boa qualidade. Os resultados comprovaram que a adição de 5% do resíduo não altera a perda de sólidos na água de cocção, comparado à massa padrão, o que é um bom indicativo de qualidade. Com relação ao ganho de peso, as massas frescas com 5% e 10% do subproduto não apresentaram diferença significativa em relação à massa padrão. A pesquisa também apontou um aumento do percentual de proteínas das massas com adição de 5% e 10% do resíduo em relação à massa integral. Diante desses resultados, o uso do resíduo seco de malte mostrou ser uma boa opção para a utilização na produção de massas funcionais, pois enriquece a massa com fibras e mantém a qualidade da massa padrão.